

## 7. LAMPIRAN

### Lampiran 1. Data Statistik BPS

Tahun	Kubis (Ton)	Mustard Green (Ton)	Kembang Kol (Ton)	Lobak (Ton)
2003	1,348,433	459,253	86,222	26,313
2004	1,432,814	534,964	99,994	30,625
2005	1,292,984	548,453	112,927	54,226
2006	1,267,745	590,401	135,518	49,344
2007	1,288,738	564,912	124,252	42,076
2008	1,323,702	565,636	109,497	48,376
2009	1,358,113	562,838	96,038	29,759



## Lampiran 2. Kuisiонер Pendahuluan

Nama :

Jenis Kelamin :

Usia :

Alamat usaha :

Nama usaha :

Kepada yang terhormat Bapak/Ibu/Saudara pemilik atau pengelola rumah makan/katering/warung makan. Nama kami Andi Saputra dan Laurina Dian Amilia sebagai mahasiswa tingkat akhir jurusan Teknologi Pangan Unika Soegijapranata dengan ini ingin melakukan survey/pengambilan data awal yang bertujuan untuk mengetahui sebaran pelaku pengolahan sayuran di Semarang. Dengan ini meminta bantuan bapak/ibu/saudara pemilik/pengelola bersedia untuk membantu memenuhi tugas kami tersebut. Kami ucapkan terima kasih atas kerjasama Bapak/Ibu/Saudara.

1. Apakah dalam usaha ini Bapak/Ibu/Saudara mengolah sayuran seperti:

( Berilah tanda conteng pada kolom yang tersedia )

Jenis sayuran	YA	TIDAK
a. Kubis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b. Sawi putih	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c. Caisin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d. Kailan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e. Brokoli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f. Kembang Kol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g. Sawi sendok	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h. Lainnya.....		

2. Jika lebih dari 1 jenis sayuran, mohon membuat ranking dari yang jumlah terbanyak hingga paling sedikit.

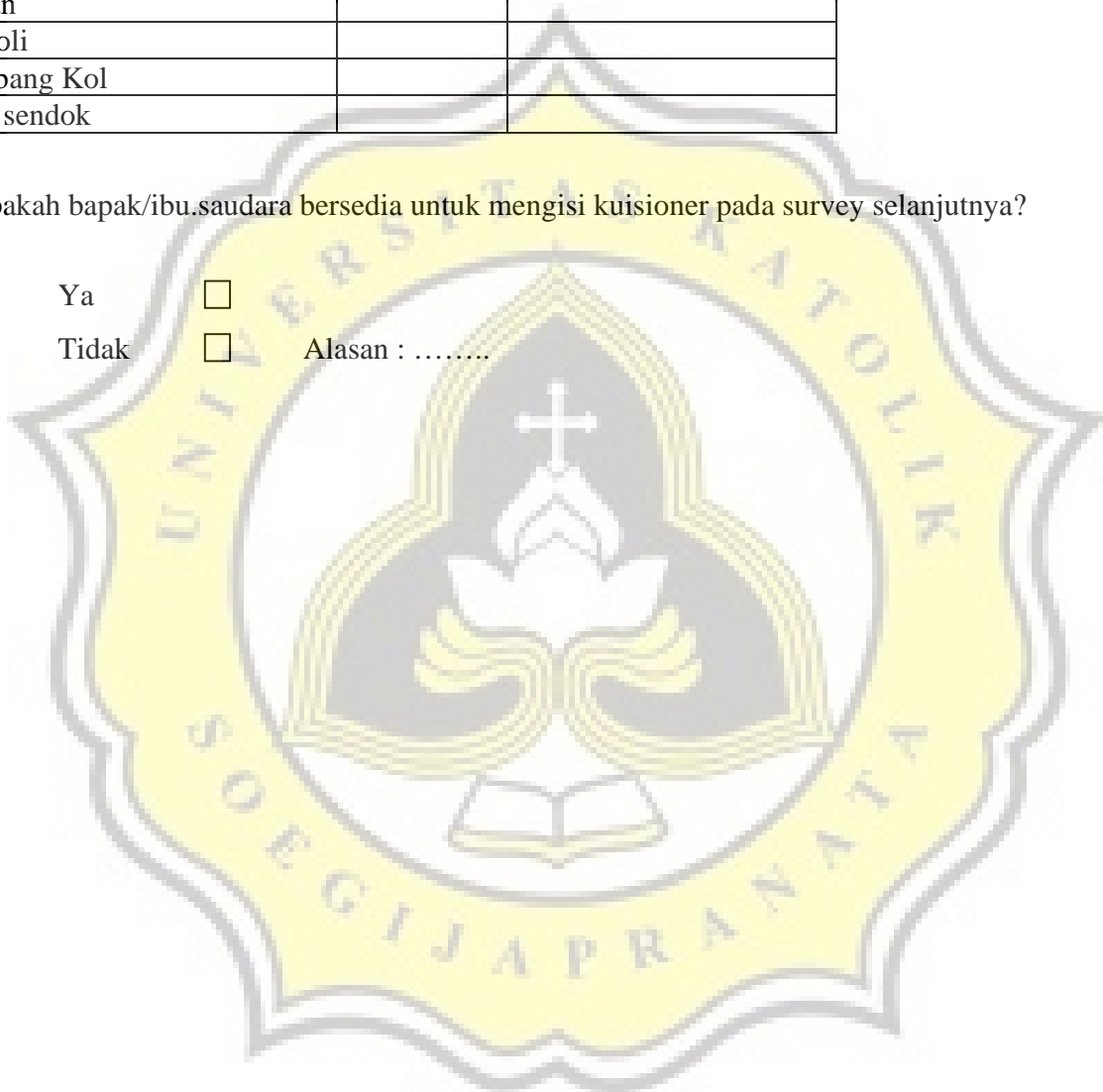
( 1 = paling banyak, 7 = paling sedikit )

Jenis sayuran	RANKING	VOLUME SAYURAN (kg/hari)
Kubis		
Sawi putih		
Caisin		
Kailan		
Brokoli		
Kembang Kol		
Sawi sendok		

3. Apakah bapak/ibu, saudara bersedia untuk mengisi kuisioner pada survey selanjutnya?

Ya ☐

Tidak ☐ Alasan : .....



### Lampiran 3. Kuisoner Utama

Nama :  
 Jenis Kelamin :  
 Usia :  
 Alamat usaha :  
 Nama usaha :

1. Menurut Anda, pentingkah mempertimbangkan mutu dalam memilih sayuran? (Jika ya, lanjutkan dengan pertanyaan nomor 2)

☐ Ya  
☐ Tidak

Salah satu kelompok sayuran adalah *brassica*, seperti misalnya : kubis, brokoli, kembang kol, sawi hijau/caisin/sawi bakso, sawi sendok/pak choi, sawi putih, kalia, lobak (yang tidak termasuk *brassica* antara lain selada, kangkung, bayam, seledri, tomat, kacang panjang, wortel, buncis).

2. Parameter apakah yang Anda utamakan dalam memilih sayuran *brassica*? (jawaban boleh lebih dari satu)

<input type="radio"/> Warna sayuran	<input type="radio"/> Manfaat kesehatan
<input type="radio"/> Ukuran sayuran	<input type="radio"/> Kandungan gizi
<input type="radio"/> Kesegaran sayuran	<input type="radio"/> Bau
<input type="radio"/> Kekerasan sayuran	<input type="radio"/> Residu pestisida
<input type="radio"/> Jumlah cacat yang ada	<input type="radio"/> Organik / Non organik
<input type="radio"/> Harga sayuran	<input type="radio"/> Lainnya.....

*Jika jawaban anda lebih dari 1 (satu) silahkan urutkan dari yang paling berpengaruh (skor 1) sampai dengan yang paling tidak berpengaruh (skor terbesar)*

3. Berapa hari sekali anda berbelanja untuk memenuhi kebutuhan sayuran *brassica* (kubis, caisin, sawi putih) dalam usaha anda?

☐ 1 hari  
☐ 2 hari  
☐ >3 hari

4. Apa yang Anda lakukan setelah membeli bahan baku sayuran?
- ☐ Langsung diolah
  - ☐ Disimpan terlebih dahulu sebelum diolah, dimana menyimpannya?
5. Bagaimana perlakuan yang anda berikan apabila ada sisa dengan bahan baku sayuran yang anda beli?
- ☐ Disimpan
  - ☐ Dibuang
6. Perlakuan mencuci seperti apakah yang Anda lakukan untuk sayuran brassica sebelum dimasak/dikonsumsi?(pilih salah satu)
- ☐ Mencuci dengan air mengalir dalam bentuk utuh
  - ☐ Dipotong dahulu sesuai dengan kebutuhan kemudian mencucinya di air mengalir
  - ☐ Dipotong dahulu sesuai dengan kebutuhan kemudian merendamnya dengan air
  - ☐ Merendam sayuran dengan air
  - ☐ Lainnya.....
7. Bagaimanakah penyimpanan yang anda lakukan untuk sayuran tersebut?
- ☐ Dibungkus dan disimpan di tempat penyimpanan (bukan lemari es)
  - ☐ Dibungkus dan disimpan di lemari es
  - ☐ Tidak dibungkus dan disimpan di tempat penyimpanan (bukan lemari es)
  - ☐ Tidak dibungkus dan disimpan di lemari es
  - ☐ Diberi perlakuan khusus, sebutkan.....
8. Tindakan apa yang Anda lakukan saat sayuran akan digunakan kembali setelah mengalami penyimpanan?
- ☐ Mencuci kembali dengan air baru dilanjutkan proses lanjutan/pemasakan
  - ☐ Mencuci kembali dengan air hangat baru dilanjutkan proses lanjutan/pemasakan
  - ☐ Langsung digunakan karena sudah dicuci sebelum dimasukan ke tempat penyimpanan

9. Jenis pengolahan apa yang sering Anda lakukan untuk sayuran brassica? (jawaban boleh lebih dari satu)

- ☐ Pengukusan
- ☐ Perebusan
- ☐ Penumisan
- ☐ *Blanching*
- ☐ Pemasakan cah
- ☐ Lainnya .....

*Jika jawaban anda lebih dari 1 (satu) silahkan urutkan dari yang paling berpengaruh (skor 1) sampai dengan yang paling tidak berpengaruh (skor terbesar)*

10. Urutkan ranking jenis pengolahan yang paling sering dilakukan sampai dengan yang paling jarang dilakukan untuk sayuran brassica

Pengukusan	
Perebusan	
Penumisan	
<i>Blanching</i>	
Pemasakan cah	
Penggorengan	

(1= paling sering, 6= paling jarang)

11. Urutkan ranking jenis sayuran brassica yang paling sering diolah sampai dengan yang paling jarang diolah

Jenis sayuran	RANKING	VOLUME/hari
Kubis		
Sawi putih		
Caisin (sawi hijau/sawi bakso)		
Kailan		
Brokoli		
Kembang Kol		
Sawi sendok		

(1= paling sering, 7= paling jarang)

12. Menurut Anda apakah sayuran brassica itu menyehatkan?

- ☐ Setuju  
Alasan.....
- ☐ Tidak  
Alasan.....
- ☐ Tidak tahu

13. Menurut Anda apakah pemasakan menyebabkan turunnya manfaat kesehatan sayuran brassica?

- ☐ Setuju  
Alasan.....
- ☐ Tidak  
Alasan.....
- ☐ Tidak tahu

14. Berikan tanda (lingkari/silang jawaban) pada skor peringkat manfaat kesehatan dari jenis sayur dan jenis pengolahan dibawah ini :

JENIS SAYURAN BRASSICA

	Sangat tidak memberi manfaat kesehatan	1	2	3	4	5	sangat menyehatkan
☞	Kubis						
	Sangat tidak memberi manfaat kesehatan	1	2	3	4	5	sangat menyehatkan
☞	Sawi hijau						
	Sangat tidak memberi manfaat kesehatan	1	2	3	4	5	sangat menyehatkan
☞	Sawi putih						
	Sangat tidak memberi manfaat kesehatan	1	2	3	4	5	sangat menyehatkan
☞	Brokoli						
	Sangat tidak memberi manfaat kesehatan	1	2	3	4	5	sangat menyehatkan
☞	Kailan						
	Sangat tidak memberi						sangat

manfaat kesehatan → menyehatkan

☞ Sawi sendok 1 2 3 4 5

Sangat tidak memberi manfaat kesehatan → sangat menyehatkan

☞ Kembang kol 1 2 3 4 5

☞ Sayuran Brassica lainnya yang biasa Anda olah : .....

Sangat tidak memberi manfaat kesehatan → sangat menyehatkan

1 2 3 4 5

#### JENIS PEMASAKAN / PENGOLAHAN

➤ Pengukusan :

Sangat tidak memberi manfaat kesehatan → sangat menyehatkan

1 2 3 4 5

➤ Perebusan :

Sangat tidak memberi manfaat kesehatan → sangat menyehatkan

1 2 3 4 5

➤ Penumisan :

Sangat tidak memberi manfaat kesehatan → sangat menyehatkan

1 2 3 4 5

➤ *Blanching* :

Sangat tidak memberi manfaat kesehatan → sangat menyehatkan

1 2 3 4 5

➤ Pemasakan cah :

Sangat tidak memberi manfaat kesehatan → sangat menyehatkan

1 2 3 4 5

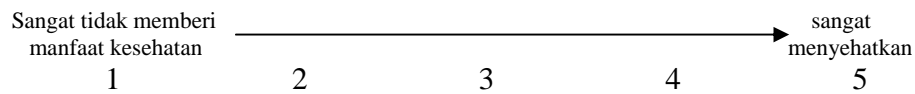
➤ Pemasakan lainnya yg biasa Anda lakukan : .....

Sangat tidak memberi manfaat kesehatan → sangat menyehatkan

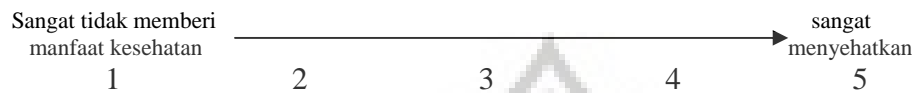
1 2 3 4 5



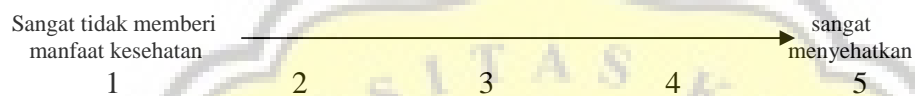
- Sayuran segar (tanpa dilakukan pengolahan) :



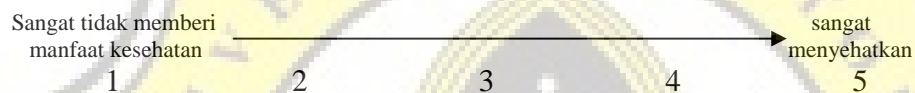
- Penyimpanan sayur segar :



- Penyimpanan sayur sisa :



- Penyimpanan sayur masak / olahan :



15. Apakah parameter **harga** merupakan sebuah pertimbangan penting dalam memilih sayuran yang akan di beli? (contoh sayuran : kubis, sawi putih, sawi hijau)

- ☐ Ya
- ☐ Tidak, jelaskan.....

16. Bagaimanakah persepsi anda tentang harga sayuran terhadap mutu sayuran tersebut?

- ☐ Semakin mahal harga sayuran maka kualitasnya juga semakin baik
- ☐ Harga hanya merupakan pengaruh yang kecil untuk menentukan kualitas sayuran
- ☐ Harga sama sekali tidak berpengaruh terhadap kualitas sayuran
- ☐ Lainnya, sebutkan . . .

17. Apakah parameter **warna** merupakan sebuah pertimbangan penting dalam memilih sayuran yang akan di beli? (contoh sayuran : kubis, sawi putih, sawi hijau)

☐ Ya

☐ Tidak, jelaskan.....

18. Tingkat kesegaran sayuran merupakan salah satu pertimbangan yang penting dalam memilih sayuran yang baik. Apakah anda setuju dengan pernyataan tersebut?

☐ Ya

☐ Tidak, jelaskan....

19. Faktor apa sajakah yang menjadi pertimbangan anda dalam menentukan *kesegaran* sebuah sayuran *brassica*?

☐ Warna

☐ Bau

☐ Rasa

☐ Tekstur

☐ Organic/anorganik

☐ Tidak ada cacat fisik

☐ Lainnya ...

*Jika jawaban anda lebih dari 1 (satu) silahkan urutkan dari yang paling berpengaruh (skor 1) sampai dengan yang paling tidak berpengaruh (skor terbesar)*

20. Berapa lamakah menurut anda toleransi kesegaran sayuran sejak dibeli sehingga masih layak untuk digunakan sebagai bahan sebuah masakan?

- ☐ 1 hari setelah dibeli
- ☐ 2 hari setelah dibeli
- ☐ 3 hari setelah dibeli
- ☐ >3 hari setelah dibeli, sebutkan....

21. Bentuk kubis apakah yang biasanya anda gunakan dalam membuat produk makanan anda?

- ☐ Kubis bulat
- ☐ Kubis pipih/gepeng

22. Apakah anda membandingkan ukuran sayuran (yang sejenis) ketika memilih/membeli?

- ☐ YA
  - ☐ TIDAK
- Jelaskan ...

23. Menurut anda manakah yang lebih menyehatkan antara kubis dan sawi hijau?

- ☐ Kubis  
Alasan ...
- ☐ Sawi hijau  
Alasan ...
- ☐ Sama-sama menyehatkan

Alasan ...

- ☐ Tidak tahu

24. Menurut anda manakah yang lebih menyehatkan antara kubis dan sawi putih?

- ☐ Kubis

Alasan ...

- ☐ Sawi putih

Alasan ...

- ☐ Sama-sama menyehatkan

Alasan ...

- ☐ Tidak tahu

25. Menurut anda manakah yang lebih menyehatkan antara sawi hijau dan sawi putih?

- ☐ Sawi hijau

Alasan ...

- ☐ Sawi putih

Alasan ...

- ☐ Sama-sama menyehatkan

Alasan ...

- ☐ Tidak tahu



26. Seberapa pentingkah parameter warna, ukuran, kesegaran, jumlah cacat, harga dan kekerasan sayuran dalam memilih sayuran yang baik saat anda membelinya?

		Sangat tidak penting	—————>	sangat penting	
☞	warna	1	2	3	4 5
		Sangat tidak penting	—————>	sangat penting	
☞	ukuran	1	2	3	4 5
		Sangat tidak penting	—————>	sangat penting	
☞	harga	1	2	3	4 5
		Sangat tidak penting	—————>	sangat penting	
☞	kekerasan	1	2	3	4 5
		Sangat tidak penting	—————>	sangat penting	
☞	Jumlah cacat	1	2	3	4 5
		Sangat tidak penting	—————>	sangat penting	
☞	kesegaran	1	2	3	4 5

27. Jenis makanan apa saja yang biasa Anda hasilkan dengan bahan baku utama kubis?
28. Jenis makanan apa saja yang biasa Anda hasilkan dengan bahan baku utama sawi hijau?
29. Jenis makanan apa saja yang biasa Anda hasilkan dengan bahan baku utama sawi putih?
30. Jenis makanan apa saja yang biasa Anda hasilkan dengan bahan baku utama brokoli?
31. Jenis makanan apa saja yang biasa Anda hasilkan dengan bahan baku utama kembang kol?
32. Jenis makanan apa saja yang biasa Anda hasilkan dengan bahan baku utama kalia?
33. Jenis makanan apa saja yang biasa Anda hasilkan dengan bahan baku utama sawi sendok?
34. Jam berapa Anda membuka dan menutup restoran/warung makan/warung tenda/catering?
35. Jam berapa biasanya Anda belanja atau membeli sayuran brassica?
36. Dimana Anda belanja?

37. Jam berapa Anda mulai untuk mengolah sayuran brassica?
38. Apa yang Anda lakukan dari saat Anda membeli sayuran sampai mengolah sayuran tersebut?
39. Bagaimana cara anda memilih sayuran yang segar?
40. Bagaimanakah gambaran anda tentang cacat produk pada sayuran brassica? jelaskan...
41. Bagaimana persepsi anda tentang kesegaran sayuran? gambarkan persepsi anda tersebut...
42. Menurut anda seperti apakah sayuran yang “bermutu” ?
43. Menurut anda seperti apakah sayuran yang “tidak bermutu” ?
44. Seperti apa yang anda maksud dengan cacat produk pada sayuran brassica?

